

**UPAYA PENANAMAN KEBIASAAN MAKAN  
KUDAPAN TRADISIONAL DALAM KELUARGA DI  
DUSUN MRANGGEN KIDUL DESA SINDUADI  
KABUPATEN SLEMAN YOGYAKARTA**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Fakultas  
Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi Sebagian  
Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**



**Disusun oleh:  
Erfina KP.  
Nim. 035724021**

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2008**

## **LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “ **Upaya Penanaman Kebiasaan Makan Kudapan Tradisional dalam Keluarga di Dusun Mranggen Kidul, Desa Sinduadi, Kabupaten Sleman, Yogyakarta**” ini telah disetujui pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Maret 2008

Dosen Pembimbing,

Dr. Endang Mulyatiningsih

NIP. 131808329

## **PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ERFINA KP

NIM : 035724021

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga Busana

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi :

**“UPAYA PENANAMAN KEBIASAAN MAKAN KUDAPAN  
TRADISIONAL DALAM KELUARGA DI DUSUN MRANGGEN KIDUL  
DESA SINDUADI KABUPATEN SLEMAN YOGYAKARTA”**

Menyatakan bahwa laporan skripsi ini hasil pekerjaan saya yang tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis orang lain atau digunakan sebagai persyaratan bagi penyelesaian studi di Perguruan Tinggi lain, kecuali dalam bagian-bagian tertentu saya ambil sebagai acuan.

Apabila pernyataan ini tidak benar sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, Mei 2008

Penulis

**(ERFINA KP)**

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTTO**








*"Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya. Ia mendapat pahala (dari kebajikan) yang diusahakannya dan ia mendapat siksa (dari kejahatan) yang dikerjakannya.  
(AL-Baqoroh : 286)*

*" Sesudah kesulitan, pastilah akan datang kemudahan "*

*" Segala Sesuatu Akan Indah pada Masa-Nya "*

### **PERSEMBAHAN:**

*Seiring rasa syukurku pada Allah Swt, Karya sederhana ini kupersembahkan untuk:*

-  *Allahku Tercinta, Terima kasih atas Limpahan Nikmat-Mu yang setiap detik dapat kurasakan.*
-  *Umi & Abiku, Mas Roni dan dek Erna yang amat saya sayangi dan tak henti-hentinya mendoakan saya.*
-  *"Masku" tersayang, Terima kasih atas Berjuta Rasa yang telah engkau persembahkan untukku, sungguh memberiku banyak pelajaran dalam sepanjang perjalanan hidupku.*
-  *Sahabat "Jelekku" thanks for everything*
-  *Kembar sialku Meong, Thanks atas kebersamaannya.*
-  *Teman-teman seperjuangan S1 Boga'03.*
-  *Temen-temen AmanGroup terima kasih atas dukungan dan Doanya.*

**UPAYA PENANAMAN KEBIASAAN MAKAN KUDAPAN  
TRADISIONAL DALAM KELUARGA DI DUSUN MRANGGEN KIDUL  
DESA SINDUADI KABUPATEN SLEMAN YOGYAKARTA**

**ABSTRAK**

Oleh :  
**ERFINA KP.**  
**035724021**

Tujuan penelitian ini adalah (1) Mengetahui pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional. (2) Mengetahui cara Ibu memperoleh dan upaya menyajikan kudapan tradisional dalam keluarga. (3) Mengetahui jenis kudapan tradisional yang disajikan dalam keluarga.

Penelitian ini termasuk ke dalam penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Penelitian dilaksanakan di Dusun Mranggen Kidul, Desa Sinduadi, Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman, Yogyakarta, dengan populasi sebanyak 220 orang dan subyek penelitian yaitu ibu-ibu yang tinggal di dusun Mranggen Kidul yang memiliki anak usia Taman Kanak-Kanak sebanyak 14 orang. Teknik penentuan subyek penelitian yang digunakan adalah *purposive sampling*, teknik pengumpulan data penelitian yang digunakan adalah dengan angket, soal test untuk mengukur pengetahuan, dan wawancara. Pemeriksaan keabsahan data menggunakan triangulasi (*cros cek*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional rata-rata baik, sebanyak (85,72%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik terhadap kudapan tradisional, (14,28%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang cukup baik terhadap kudapan tradisional. Upaya Ibu dalam menyajikan kudapan tradisional antara lain dengan cara membeli, membuat sendiri, serta membeli dan membuat sendiri kudapan tradisional yang disajikan untuk keluarga. Sebanyak (57,14%) responden menyajikan kudapan tradisional dengan cara membeli, (28,57%) membuat sendiri dan (14,28%) memilih untuk membelinya sekaligus memasak sendiri. Responden menyajikan kudapan tradisional dalam keluarga minimal sekali dalam seminggu dan paling banyak tiga kali dalam seminggu. Sebanyak (35,71%) responden menyajikan 1 kali dalam seminggu, (35,71%) responden menyajikan 2 kali dalam seminggu, dan (28,57%) responden menyajikan sebanyak 3 kali dalam seminggu. Kudapan yang disajikan oleh responden antara lain : Getuk, Cenil, Pisang Goreng, Kue Nagasari, Lemper, Kue Lapis, Klepon, Madu Mongso, Wingko, Putu Ayu, Bolu Kukus, Serabi, Wajik, Jadah, Sosis Solo, Sawut, Onde- Onde isi kumbu, Martabak, Arem-arem dan Tape. Kudapan tradisional yang paling sering disajikan oleh responden adalah Kue Nagasari.

Kata kunci : Penanaman kebiasaan makan, kudapan tradisional.

**THE EFFORT OF HABIT – FORMING PLANTING ON A  
TRADITIONAL SNACK IN FAMILIES AT MRANGGEN KIDUL,  
SINDUADI, SLEMAN, YOGYAKARTA.**

**ABSTRACT**

**By:**  
**Erfina KP.**  
**035724021**

The research aims (1) to know a mother's knowledge in a traditional snack. (2) to know more about how to get and serve the traditional snacks in a family (3) to see the kinds of the traditional snack in the family.

This is called qualitative and quantitative descriptive research. It is done at Mranggen Kidul, Sinduadi, Sleman, Yogyakarta. It needs 220 people and 14 of the people are mothers who have kindergarten children. Next it uses purposive sampling. This research also uses some questionnaires and interviews. Then, the validity of this research uses a cross-check way.

The result mentions the mother's knowledge of a traditional snack are good (85,72%) and the rest (14,28%) is quite good. Meanwhile, the ways to get the traditional snack are by buying (57,14%), cooking (28,57%), and both bought and cooked (14,28%). The respondents serve the traditional snacks in families at least once a week or three times a week at maximum. The description of providing them are 35,71% for both once and twice a week, and 28,57% for three times a week. The variety of the traditional snacks is Getuk (sweet steamed loaf of pounded cassava), Jadah (sticky of glutinous rice), Tape (sweet cake made of slightly fermented rice or tubers), Wajik (cake made of sticky rice and palm sugar), Pisang Goreng (fried banana), Onde-Onde (round fried cake made of rice flour filled with sweetened ground mung beans sprinkled with sesame seeds), Nagasari (rice-flour cake stuffed with banana bits and steamed in banana leaves), Lemper (snack made of steamed glutinous rice with meat or other stuffing and wrapped in a banana leaf), Kue Lapis (layer cake), Martabak (thick folded crepe filled with pieces of meat), Madu Mongso, Wingko, Putu Ayu (steamed cake made of flour and palm sugar eaten with grated coconut), Bolu Kukus (spongecake), Serabi (cake of rice flour with leavening), Sosis Solo, and Klepon (steamed rice cake filled with palm sugar). In fact, the most favourite snack in families is Nagasari.

**Key words:** Habit-forming planting, A traditional snack.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala kasih, karunia dan nikmat – Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan judul **“Upaya Penanaman Kebiasaan Makan Kudapan Tradisional dalam Keluarga Di Dusun Mranggen Kidul Desa Sinduadi Kabupaten Sleman Yogyakarta”**. Penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Strata-1 Program Studi Pendidikan Teknik Boga.

Penyelesaian penulisan Tugas Akhir Skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Wardan Suyanto, Ed.D, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu Dr. Sri Wening, selaku Ketua Jurusan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Ibu Kokom Komariah, M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Ibu Hj. Marwanti, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Ibu Dr. Endang Mulyatiningsih., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir Skripsi ini.

6. Tim penguji Tugas Akhir, Bapak Ibu Dosen, dan karyawan jurusan pendidikan teknik Boga Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
7. Umi, Abi, Mas Roni, Dik Erna, “*Mas*”ku, *my hero* tercinta yang selalu memberikan motivasi, segenap bantuan, dan doa-doanya serta teman-teman S1 Boga’03 atas segala kebersamaan dan kerjasamanya.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan dan kesalahan karena keterbatasan kenanpuan penulis. Akhirnya penulis mengucapkan banyak terima kasih dan semoga Tugas Akhir Skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amien.

Yogyakarta, Mei 2008

Penulis

(ERFINA KP.)



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah .....	7
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat penelitian .....	8
<b>BAB II. KAJIAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
A. Deskripsi Teoritik.....	9
1. Makanan Tradisional .....	9
2. Kudapan Tradisional .....	14
3. Penanaman Kebiasaan Makan Kudapan Tradisional .....	20
B. Kajian Penelitian yang Relevan .....	27
C. Kerangka Berfikir .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>
A. Jenis Penelitian .....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	30
C. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	31
D. Subyek Penelitian .....	32

E. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian .....	33
F. Pemeriksaan Keabsahan Data .....	35
G. Analisis Data .....	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
A. Deskripsi Lokasi Penelitian .....	38
B. Identitas Responden .....	38
1. Usia Responden .....	39
2. Tingkat Pendidikan Terakhir Responden .....	39
3. Jenis Pekerjaan Responden .....	40
C. Pengetahuan Responden tentang Kudapan Tradisional .....	41
D. Upaya Menghadirkan Kudapan Tradisional dalam Keluarga .....	48
E. Jenis Kudapan Tradisional yang disajikan untuk Keluarga .....	54
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	
A. Simpulan .....	64
B. Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR TABEL**

- Tabel 1 Kisi-kisi Pedoman Wawancara
- Tabel 2 Usia Responden
- Tabel 3 Tingkat Pendidikan Terakhir Responden
- Tabel 4 Jenis Pekerjaan Responden
- Tabel 5 Pengetahuan responden terhadap Kudapan Tradisional
- Tabel 6 Perlu Tidaknya Pelestarian Kudapan Tradisional.
- Tabel 7 Upaya yang Dilakukan untuk Menjaga Kelestarian Kudapan Tradisional.
- Tabel 8 Frekuensi Penyajian Kudapan Tradisional
- Tabel 9 Penentuan Kategori Tingkat Pengetahuan Responden Terhadap Kudapan Tradisional
- Tabel 10 Kategori Tingkat Pengetahuan responden terhadap Kudapan Tradisional.
- Tabel 11 Cara Responden Menghadirkan Kudapan Tradisional.
- Tabel 12 Pernah tidaknya Membuat Kudapan Tradisional yang Disajikan untuk Keluarga.
- Tabel 13 Referensi yang digunakan sebagai Acuan dalam Pembuatan Kudapan Tradisional.
- Tabel 14 Pernah tidaknya membuat dan Memodifikasi Kudapan Tradisional.
- Tabel 15 Alasan yang Melatarbelakangi Responden Membuat Kudapan tradisional Yang Sama Persis dengan Resep.
- Tabel 16 Alasan yang Melatarbelakangi Responden Memodifikasi Kudapan Tradisional.
- Tabel 17 Kudapan Tradisional yang Dimodifikasi oleh Responden.
- Tabel 18 Tanggapan Anak terhadap Hasil Modifikasi Kudapan Tradisional.
- Tabel 19 Langkah yang ditempuh Responden apabila Anak Menyukai Kudapan Tradisional yang di Modifikasi.
- Tabel 20 Jenis Kudapan Tradisional yang Disajikan oleh Responden.
- Tabel 21 Alasan Membuat Kudapan Tradisional yang Disajikan untuk Keluarga
- Tabel 22 Tempat Memperoleh Kudapan Tradisional apabila responden Tidak Membuatnya Sendiri.
- Tabel 23 Jenis Kudapan Tradisional yang Dibeli oleh Responden.
- Tabel 24 Alasan Responden Membeli Makanan saat berbelanja di Toko Kue atau Makanan.

## **LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Tabel 6 Perlu Tidaknya Pelestarian Kudapan Tradisional.
- Lampiran 2 Tabel 7 Upaya yang dilakukan untuk Menjaga Kelestarian Kudapan Tradisional.
- Lampiran 3 Tabel 21 Alasan Memilih jenis Kudapan Tradisional yang Disajikan untuk Keluarga.
- Lampiran 4 Tabel 15 Alasan yang Melatarbelakangi Responden membuat Kudapan Tradisional yang sama Persis dengan yang ada dalam Resep.
- Lampiran 5 Tabel 16 Alasan yang Melatarbelakangi Responden Memodifikasi Kudapan Tradisional.
- Tabel 17 Kudapan Tradisional yang pernah Dimodifikasi Responden.
- Lampiran 6 Tabel 18 Tanggapan Anak terhadap Hasil Modifikasi Kudapan Tradisional.
- Lampiran 7 Tabel 19 Langkah yang ditempuh Responden apabila Anak Menyukai Kudapan Tradisional yang di Modifikasi.
- Lampiran 8 Tabel 20 Jenis Kudapan Tradisional yang Disajikan oleh Responden.
- Lampiran 9 Tabel 24 Alasan Responden Membeli Makanan saat berbelanja di Toko Kue.
- Lampiran 10 Angket dan Pedoman Wawancara.
- Lampiran 11 Permohonan Izin Penelitian.
- Lampiran 12 Surat Izin Penelitian dari Bapeda Kabupaten Sleman.
- Lampiran 13 Surat Izin Penelitian dari Bapeda Kabupaten Daerah Istimewa Yogyakarta.